

Fissler



**DE:**  
04-09

Gebrauchs- und Pflegehinweise

**EN:**  
10-15

Use and care instructions

**FR:**  
16-21

Instructions d'utilisation et d'entretien

**ES:**  
22-27

Instrucciones de uso y mantenimiento

**IT:**  
28-33

Istruzioni per l'uso e la cura

**NL:**  
34-39

Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies

**RU:**  
40-45

Указания по использованию и уходу

**GR:**  
46-51

Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

**TR:**  
52-57

Kullanım ve bakım notları

**KO:**  
58-62

사용 및 관리 설명서

**ZH:**  
63-66

使用和保养说明书

**JA:**  
67-71

ご使用とお手入れに関する注意事項

### 1. Allgemeines

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für beschichtetes wie unbeschichtetes Kochgeschirr von Fissler.
- Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig durch. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Fissler Kochgeschirr ist zum Zubereiten von Speisen im Hausgebrauch geeignet und darf nur für diese Zwecke eingesetzt werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- Bitte bewahren Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise auf. Bei Verlust stehen Ihnen diese zudem auf unserer Website zum Download zur Verfügung: <https://www.fissler.com/>
- ⚠ • Erstickungsgefahr durch Folientüte. Halten Sie die Folientüte fern von Kindern, da Erstickungsgefahr besteht.

### 2. Vor dem ersten Gebrauch

- Das beschichtete Kochgeschirr bitte gründlich spülen und zwei Minuten mit Wasser auskochen. Geben Sie 3 - 4 Tropfen Fett auf ein Küchentuch und reiben Sie das Kochgeschirr damit aus.
- Das unbeschichtete Kochgeschirr bitte gründlich spülen und mit Wasser sowie einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub sowie kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.

### 3. Sicherheitshinweise

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen oder Holzgriffen ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet. Vor allem beim Frittieren, der Verwendung im Backofen, aber auch auf dem Kochfeld können Griffe heiß werden. Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, muss ein geeigneter Handschutz verwendet werden. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf und vermeiden Sie Flammenüberschlag bei Gasherden.
- Um eine Überhitzung und Beschädigung aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit Ihres Herdes (insbesondere Induktion) zu vermeiden, **heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf**. Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.
- **Eine Überhitzung des Kochgeschirrs beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Raumentwicklung führen.** Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Kochgeschirr nicht länger als 2 Minuten ohne Bratgut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Im Falle einer Überhitzung, zu der es auch dann kommen kann, wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, das Kochgeschirr niemals sofort von der Kochstelle nehmen. Die Kochstelle erst ausschalten, das Produkt vollständig abkühlen lassen und den Raum lüften. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, kann sich der Boden außen verfärben, was die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.
- **Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden.** Den Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle vollständig abkühlen lassen.
- **Bitte verwenden Sie zum Braten bei hohen Temperaturen nur hoch erhitzbare Öle/Fette** (z.B. Sonnenblumenöl, raffiniertes Erdnussöl etc.). Entwickelt das Öl/Fett Rauch, ist es bereits verbrannt und die Brat-

temperatur zu hoch. **Löschen Sie einen Ölbrand niemals mit Wasser – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.**

- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzen zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.
- **Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab**, da der Deckel durch den Temperaturschock platzen kann und Sie sich damit gefährden.
- **Tauschen Sie beschädigte Teile sofort durch Fissler Originalersatzteile aus.**
- Nach häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit **ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubendreher nach.**

### 4. Gebrauchshinweise

- Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Der dichtschießende Deckel kann sich beim Abkühlen am Kochgeschirr festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen bitte trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.

### Unbeschichtetes Kochgeschirr

#### Kochen:

- Salz nie in kaltes Wasser, sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Kochgeschirrboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht beseitigen, haben jedoch keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften.

#### Braten:

- Unbeschichtetes Kochgeschirr wird zum krossen Anbraten verwendet. Es ist besonders geeignet für unpaniertes Fleisch wie Steak, Hähnchen oder Spieße.

1. Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 der Herdleistung) erhitzen.
2. Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Kochgeschirr „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch (mit oder ohne Fett) zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes bitte abwarten, bis die Wassertropfen verdampft sind.
3. Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Kochgeschirr-Boden von selbst und kann schließlich gewendet werden.
4. Nun die Energiezufuhr zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.

- Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Kochgeschirr aufbewahren, sondern zur

Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Korrosionspunkten kommen.

### Beschichtetes Kochgeschirr

- Nutzen Sie beschichtetes Kochgeschirr zum schonenden Braten. Es eignet sich besonders für Speisen, die zum Ankleben neigen (z.B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Paniertes).
- **Im beschichteten Kochgeschirr bitte nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen.** Stark verkratztes Kochgeschirr sollte ausgetauscht werden. **Um eine Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie beschichtetes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C (446 °F) nicht überschritten werden.** Kurzzeitig (bis zu 15 Minuten) sind bis 250 °C (482 °F) möglich. Auch beim Gebrauch im Backofen (nur bei Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen möglich) nicht über 230 °C (446 °F) aufheizen und nicht die Grillfunktion nutzen.
- Die thermo-sensitive °SensoRed Antihafbeschichtung zeigt Ihnen die ideale Brattemperatur an. Die Untergrundfarbe nimmt mit zunehmender Temperatur die Farbe der Sprengel an. Sobald der Farbunterschied in der Bratfläche kaum noch sichtbar ist, ist eine Brattemperatur von ca. 200 °C (392 °F) erreicht. Achten Sie darauf, dass Ihre Lebensmittel für solche Temperaturen geeignet sind. Sollten die Speisen und/oder Öle Rauch entwickeln, ist die Brattemperatur zu hoch. Sind die Sprengel heller als die Untergrundfarbe, ist das Kochgeschirr zu heiß und die Hitzezufuhr sollte reduziert werden. Beim Erkalten des Kochgeschirrs werden die Sprengel wieder sichtbar.

### 5. Herdeignung

- Fissler Kochgeschirr ist für Gas (außer Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ohne Flammschutz oder Holzgriffen) und Elektroherd (Masse-Kochplatte und Glaskeramik-Kochfelder) geeignet. Hat Ihr Kochgeschirr einen Cook-Star® Allherdboden oder steht das Wort „Induction“ im Bodenstempel, kann das Produkt auf dem Induktionsherd verwendet werden. Unter bestimmten Umständen kann beim Induktionsherd ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurück zu führen ist.
- Bitte achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs stets auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Zum energiesparenden Kochen nutzen Sie stets die passende Herdplattengröße, dabei sollte der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs dem der Herdplatte entsprechen oder größer sein. Verwenden Sie einen passenden Deckel (je nach Gericht und Zubereitungsart) und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.
- Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt für daraus entstehende Schäden keine Haftung.
- Kochgeschirr mit O-Ringen aus Silikon verfügen über einen intelligenten Hitzepuffer, der für eine angenehme Temperatur des Griffs sorgt. Die Silikon-Ringe an den Griffen dürfen keiner Gasflamme ausgesetzt werden. Ein Verlust der Ringe bedeutet keine Einschränkung der Funktion der Hitzepuffer bzw. des Kochgeschirrs.

### 6. Backofeneignung

- Unbeschichtetes Kochgeschirr ist backofeneeignet. Ausgenommen ist Kochgeschirr mit Kunststoff-Teilen wie Kunststoff-Griffen.
- Heizen Sie das Kochgeschirr bitte nicht über 230 °C (446 °F) auf. Bei beschichtetem Kochgeschirr nicht die Grillfunktion verwenden.
- Der Deckel aus hochwertigem Güteglas ist bis zu 180 °C (356 °F) backofeneeignet.

### 7. Pflege/Reinigung

- Unbeschichtetes Kochgeschirr ist spülmaschineneeignet.
- Für eine lange Lebensdauer des beschichteten Kochgeschirrs empfehlen wir, vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Kochvorgang, die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie bitte keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Vor jedem Gebrauch sollten Sie das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl ausreiben.
- Für eine optimale Bratleistung kann das beschichtete Kochgeschirr vor jedem Gebrauch mit etwas Speiseöl ausgiebig werden.
- Wird beschichtetes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, kann das die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs deutlich verkürzen. Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver. Im Laufe der Zeit verändert sich die Farbe der Griffe, dies beeinflusst deren Funktionalität jedoch nicht. Das freiliegende Aluminium kann abgetragen werden, was Einfluss auf die Funktionalität Ihres Kochgeschirrs haben kann.
- Zum Reinigen von unbeschichtetem Kochgeschirr heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze oder scharfe Gegenstände bitte vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite eines Topfschwammes verwenden. Speisereste sollten Sie nicht antrocknen lassen, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche empfehlen wir, regelmäßig Edelstahlpflege zu verwenden. Sie ist zudem bestens für die Entfernung weißer und regenbogenfarbiger Verfärbungen und Beläge geeignet.
- Bei Reinigung von Glasdeckeln in der Spülmaschine kann das Glas nach mehreren Spülgängen an Transparenz verlieren. Das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

### 8. Gewährleistung und Garantie

#### Gewährleistung

- Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders angegeben) geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an den Fissler Kundenservice, s. Adresse unter 9 Service.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind normale Verschleißerscheinungen an der Antihaftbeschichtung sowie Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund
  - nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
  - unsachgemäßer Behandlung,
  - nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
  - nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.

Entsprechendes gilt für Ersatzteile und Zubehör.

### Garantie

- Für zahlreiche Fissler-Produkte wird gemäß den folgenden Bestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum übernommen, egal in welchem Land Sie dieses gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Im Garantiefall wird Fissler nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und soweit

- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen zurückzuführen sind,
- in das Produkt kein oder nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

### 9. Service

Fissler GmbH  
Kundenservice  
Harald-Fissler-Straße 10  
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach  
Telefon: +49-6781-403-100

### 10. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

## **FISSLER GMBH**

Harald-Fissler-Straße 1  
55743 Idar-Oberstein  
Germany

T: + 49 6781 403 - 0  
F: + 49 6781 403 - 321

[www.fissler.com](http://www.fissler.com)

**Fissler**